

Koht	Liviko õppeklass, Masina 11, Tallinn
Aeg	Kolmapäeviti 9.00 - 16.00
Hind	1 100 €
Tunnid kokku	248 tundi

ESE võistlused

Iga mooduli kohta on kontrolltest, mis on eksamile pääsemise aluseks!

NB! Osad loengud toimuvad inglise keeles.

Moodul 1	Tunnid	Veinide valmistamine	Lektor
	1	<b>Sissejuhatus kursusele</b>	Ene Ojaveski
1	6.09.	7 <b>Valged viinamarjasordid:</b> Põhiviinamarjad lühidalt. Pinot Gris, Pinot Blanc, Viognier, Muscat, Chenin Blanc, Grüner Veltliner, Albarino, Vermentino, Semillion, Furmint, Vinho Verde jne. ja nende erinevad sordid erinevates maades.	Urvo Ugandi
2	13.09.	8 <b>Tumedad viinamarjasordid:</b> Põhiviinamarjad lühidalt. Sangiovese, Tempranillo, Cabernet Franc, Malbec, Petit Verdot, Carmenere jne. ja nende erinevad sordid erinevates maades.	Kristjan Markii
3	20.09.	4 <b>Terroir.</b>	Igor Sööt
		4 <b>Viinamarjakasvataja aastaring. Viinamarjade haigused</b>	Urvo Ugandi
4	27.09.	8 <b>Veinide valmistamine.</b> Viinamarjade koostis, pressimine, purustamine jne. Fermentatsioon ja veini valmistamise protsess. Vaadid. Pudeldamine. Korgid.	Igor Sööt
5	4.10.	8 <b>Vesi, õlu, siider.</b> Degustatsioon.	Oskar Pihlik
6	11.10.	8 <b>Sommeljee töö. Dekanteerimine.</b> Praktiline õppus.	Urvo Ugandi

Moodul 2	Toit ja jook		
7	18.10.	8 <b>TEST moodul 1 kohta</b> <b>Toidu ja veini sobitamine - Põhimõtted. Erinevad maitset. Degustatsioon.</b>	Urvo Ugandi
8	25.10.	8 <b>Juustud</b> - Juustude sobivus jookidega. Degustatsioon.	Kristjan Markii
9	1.11.	8 <b>Kulinaaria</b> - Põhilised tehnoloogiad. Toiduainete kül- ja kuumtöötlemise mõju veini valikule. Põhikastmed.	Andrus Laaniste
10	8.11.	2 <b>Riedeli klaasikoolitus</b>	Alexander Zorin
		6 <b>Degustatsioon ja hindamine</b> - Veini välimus, aroom, maitse. Järelduste tegemine.	Urvo Ugandi
11	15.11.	8 <b>Toit ja vein.</b> Sobitamine ja põhjendamine. Grupitöö praktikum.	Kristjan Peäske

Moodul 3	Prantsusmaa		
12	22.11.	8 <b>Test moodul 2 kohta</b> <b>Loire org.</b> Kliima, <i>terroir</i> , viinamarjasordid. Apellatsioonid. Pimedegustatsioon.	Igor Sööt
	29.11.	<b>Eesti Joogi Festival Kultuurikatlas</b>	ESA
13	6.12.	8 <b>Rhone org, Savoie, Jura.</b> Kliima, <i>terroir</i> , viinamarjasordid. Apellatsioonid. Pimedegustatsioon.	Igor Sööt
14	13.12.	8 <b>Lõuna-Prantsusmaa.</b> Kliima, <i>terroir</i> , viinamarjasordid. Apellatsioonid. Pimedegustatsioon.	Igor Sööt
15	10.01.	8 <b>Prantsusmaa</b> seadusandlus ja pudelisildid. IGP ja Vin de France. Bordeaux ja Edela-Prantsusmaa - Kliima, Chateau-kontsept, <i>terroir</i> , viinamarjasordid, erinevad piirkonnad. Parem- ja vasakkallas. <b>Bordeaux</b> klassifikatsioonid. Pimedegustatsioon.	Urvo Ugandi
16	17.01.	8 <b>Burgundia, Beaujolais, Alsace.</b> Kliima, <i>terroir</i> , viinamarjasordid. Apellatsioonid. Pimedegustatsioon.	Urvo Ugandi

## Moodul 4

## Kesk- ja Lõuna-Euroopa

			<b>TEST moodul 3 kohta</b>	
17	24.01.	8	<b>Saksamaa, Šveits, Luxemburg.</b> Seadusandlus. Kliima, <i>terroir</i> , klassifikatsioon, viinamarjasordid. Degustatsioon.	Hannes Aedla
18	31.01.	8	<b>Austria, Ungari, Sloveenia, Horvaatia.</b> Seadusandlus. Kliima, <i>terroir</i> , klassifikatsioon, viinamarjasordid. Degustatsioon.	Urmas Linnamägi
19	7.02.	8	<b>Hispaania</b> - Seadusandlus. Kliima, <i>terroir</i> , klassifikatsioon, viinamarjasordid. Degustatsioon.	Kristi Poom
20	14.02.	8	<b>Portvein ja madeira.</b> Seadusandlus. Kliima, <i>terroir</i> , klassifikatsioon, viinamarjasordid. Degustatsioon.	Kristjan Markii
21	21.02.	8	<b>Portugal, Kreeka, Rumeenia, Bulgaaria, Gruusia, Armeenia</b> - Seadusandlus. Kliima, <i>terroir</i> , klassifikatsioon, viinamarjasordid. Degustatsioon.	Kristjan Markii

## Moodul 5

## Itaalia

			<b>TEST moodul 4 kohta</b>	
22	28.02.	8	<b>Itaalia.</b> Seadusandlus ja pudelisildid. <b>Põhja-Itaalia</b> - Kliima, <i>terroir</i> , klassifikatsioon, viinamarjasordid. Degustatsioon.	Evelin Hansson
23	7.03.	8	<b>Kesk-Itaalia</b> - Kliima, <i>terroir</i> , klassifikatsioon, viinamarjasordid. Degustatsioon.	Evelin Hansson
24	14.03.	8	<b>Lõuna-Itaalia ja saared</b> - Kliima, <i>terroir</i> , klassifikatsioon, viinamarjasordid. Degustatsioon.	Evelin Hansson

## Moodul 6

## Uus-Maailm

			<b>TEST moodul 5 kohta</b>	
25	21.03.	8	<b>Austraalia, Uus-Meremaa, Lõuna-Aafrika.</b> Seadusandlus. Kliima, <i>terroir</i> , klassifikatsioon, viinamarjasordid. Degustatsioon.	Kristi Poom
26	28.03.	8	<b>USA, Kanada.</b> Seadusandlus. Kliima, <i>terroir</i> , klassifikatsioon, viinamarjasordid. Degustatsioon.	Urvo Ugandi
27	4.04.	4	<b>Tšiili.</b> Seadusandlus. Kliima, <i>terroir</i> , klassifikatsioon, viinamarjasordid. Degustatsioon.	Gabriel Salas
		4	<b>Argentiina, Uruguay ja ülejäänud Lõuna-Ameerika riigid.</b>	Urvo Ugandi

## Moodul 7

## Vahuveinid, destillaadid ja liköörid

			<b>TEST moodul 6 kohta</b>	
28	11.04.	8	<b>Vahuveinid</b> - Valmistamise erinevad meetodid. Champagne. Erinevate maade vahuveinid.	Urvo Ugandi
29	18.04.	4	<b>Biodünaamilised ja orgaanilised veinid. Orange.</b>	Vino Nostrum
		4	<b>Baarinduse põhialused. Kokteilid.</b> 10 klassikalise kokteili valmistamine. Moodsad kokteilid.	Angelika Larkina
30	25.04.	8	<b>Destillatsiooniprotsess.</b> <b>Brändi ja teised puuviljadestillaadid.</b> Konjak, brändi kordamine. Armanjak. Marc, grappa, calvados. Degustatsioon. <b>Liköörid. Vin de liqueur.</b> Degustatsioon.	Kristjan Markii
31	2.05.	8	<b>Viskid.</b> Šoti, Iiri ja Ameerika viski. Degustatsioon. <b>Rumm. Tekiila. Džinn. Vodka.</b> Degustatsioon.	Kristjan Markii

EKSAM	9.05.	6	Kirjalik test, kahe veini kirjeldamine, menüü juurde veinide sobitamine, dekanteerimine, kolme kange alkoholi pimetest.	Komisjon
-------	-------	---	---	----------

Tunnistuste kätteandmine